FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2011



Formati

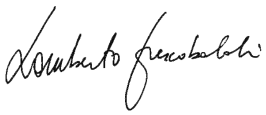
0,75 l e 1,5 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2011

Pomino Spumante Rosé DOC - Metodo Classico - Brut Millesimato

Metodo Classico dai migliori Pinot Noir di Pomino, impiantati nel 1855 dall'audace trisavola Leonia, di ritorno da una lunga esperienza nelle vicinanze dello Champagne. Dopo la medaglia d'oro all'Expo di Parigi del 1878 per i vini di Pomino, continuarono le sperimentazioni e si presume ci siano stati i primi tentativi di realizzazione di un Metodo Classico. Dopo oltre un secolo, Lamberto Frescobaldi ha ripreso il lavoro iniziato della trisavola, realizzando, in suo ricordo, il Metodo Classico Leonia. Il Rosé ne è l'espressione più elegante, fine e femminile.



Andamento climatico

Il germogliamento della vite si è verificato con un leggero anticipo rispetto al 2010, complice un inverno mite. Tutte le altre fasi di sviluppo della vite (fioritura, chiusura grappolo, invaiatura) si sono svolte con moderazione e senza particolari problemi climatici sino a metà agosto. Durante questo periodo compreso tra fine maggio e metà agosto, le temperature medie sono state nella norma e le piogge, anche se non abbondanti, si sono distribuite in maniera regolare. La freschezza dei suoli è stata assicurata anche da una buona riserva di acqua caduta negli ultimi autunni e inverni molto piovosi. Da metà agosto il gran caldo ha anticipato ulteriormente il ciclo della vite con il risultato che i nostri acini hanno accumulato al loro interno una buonissima quantità di aromi, zuccheri e polifenoli. A Pomino abbiamo registrato le condizioni climatiche ideali per coniugare ai massimi livelli nella stessa annata aromi ,freschezza e maturità zuccherina.

Note tecniche

Provenienza: Castello Pomino, Pomino, Rufina
Varietà: Pinot Nero
Grado Alcolico: 12,5%

Note degustative

Un Rosé sorprendente e originale dai delicati riflessi buccia di cipolla, si caratterizza per un perlage finissimo e un'effervescenza vivace. La sua spiccata personalità dona sentori fruttati di fragoline di bosco e di albicocca, seguiti da note di brioche con qualche accento tostato. Il sapore è fresco e persistente, con una crosta di pane che emerge lentamente in un elegante equilibrio tra morbidezza ed acidità. Degustato marzo 2015

Abbinamento: È un vino straordinario, che sa accompagnarsi ad antipasti delicati, pesce crudo, crostacei, sushi e fritture di mare, ma anche a primi piatti a base di pasta dai sapori decisi e carni bianche arrosto.

Premi e Riconoscimenti

The Drinks Business: Silver Medal